



Prix d'excellence 2016
Conseil Européen des
Confréries



17^e festival des confréries en Ardenne

Samedi 7 et dimanche 8 mai 2022

Organisation : ambassade des confréries de l'Ardenne

Avec le soutien de la ville de Charleville-Mézières, du conseil départemental, du conseil régional, d'EDF, du Crédit Mutuel et de la société Promocash



Contact : Bernard Giraud, président (tél. 06.61.50.90.85)

b.giraud08@gmail.com

www.festivaldesconfreries.com



Bienvenue au Languedoc-Roussillon

Aujourd'hui rattaché à la région Occitanie, le Languedoc-Roussillon est la première région viticole de France. D'où l'importance du nombre de confréries vineuses parmi les 68 confréries regroupées au sein de l'Académie des confréries du Languedoc-Roussillon.

Parmi elles, la Commende Majeure du Roussillon, qui tiendra un chapitre extraordinaire le dimanche 8 mai sous le chapiteau de la place Ducale, est l'une des plus anciennes confréries de France puisqu'on en trouve trace dès 1374.

D'autres spécialités régionales, dont la plupart seront mises à l'honneur à l'occasion de ce 17e festival des confréries en Ardenne, ont également fait la renommée de la région. Citons notamment le cassoulet de Castelnaudary, les tripes d'Alès, la blanquette de Limoux, le Tavel, l'oignon doux des Cévennes, le muscat de Frontignan, le petit pâté de Pézenas ou encore l'escargot du Roussillon.

Bref, les bons produits du Languedoc-Roussillon mais aussi des autres régions de France et de la Belgique seront au rendez-vous lors d'une manifestation qui fera aussi la part belle aux animations. On retrouvera notamment l'association Le Miroir qui proposera une potée ardennaise dans une roulante de 1936, la ferme du Lion d'or de Jandun et bien sûr l'espace gastronomique réservé aux chefs ardennais qui réaliseront des recettes en direct pour les faire déguster au public. Sans oublier la participation du Bagad Arduinn et, pour la première fois, de la fanfare de la Sorbonne à Paris.



ACADEMIE DES CONFRERIES DU LANGUEDOC ET DU ROUSSILLON

Confrérie invitée d'honneur

Commende majeure de Roussillon

Origine : Salses-le-Château (Pyrénées-Orientales)

Produits : vins du Roussillon

www.commendemajeureroussillon.com

Confrérie bachique (de Bacchus, dieu grec du vin), la Commende Majeure du Roussillon remonte à une lettre patente du 26 juillet 1374. Elle a vu le jour sous sa forme actuelle le 26 juillet 1964. Depuis cette date, elle organise divers événements conviviaux autour de la qualité et de la dégustation raisonnée du vin.

Les dignitaires portent souvent des costumes inspirés des robes de notables de la Renaissance.

La confrérie assure la promotion des vins de sa région.

Le saviez-vous ? Perpignan a été désignée ville européenne du vin en 2019 et la Commende Majeure du Roussillon a joué un rôle actif dans le cadre des manifestations qui ont été programmées, en organisant notamment un symposium international des confréries bachiques et oenogastronomiques.



Les confréries participantes

(Liste arrêtée au 20 avril 2022)

Les confréries précédées d'un * participent pour la première fois

Confrérie de la véritable andouille de Vire

Origine : Vire (Calvados)

Produits proposés : andouille de Vire

L'histoire de la confrérie de la véritable andouille de Vire a commencé en 1995 et depuis, elle a acquis une notoriété grandissante. La véritable andouille de Vire est une charcuterie composée d'une partie de l'appareil digestif du porc comprenant l'estomac, l'intestin grêle et le gros intestin. Après un nettoyage minutieux, les boyaux sont découpés en lanières de 1 à 2 cm de large, égouttés en chambre froide, frictionnés avec un mélange de sel et mis à macérer en chambre à 7 degrés pendant huit à dix jours.

Les andouilles sont fumées pendant quatre à huit semaines à basse température puis mises à dessaler 48 heures par trempage dans plusieurs eaux et cuites à l'eau, éventuellement additionnée d'aromates.

Le saviez-vous ? Depuis sa création, la confrérie a intronisé plus de 200 personnes qui ont promis fidélité à l'andouille de Vire et d'honorer sa robe noire « à toute heure et en tout lieu ». Parmi celles-ci figurent notamment des personnalités comme Jacques Chirac, Michel Drucker ou Bernard Hinault.

Confrérie de la bière Godefroy de Bouillon

Origine : Belgique

Produits proposés : bières Godefroy ambrée et blanche, saucisson, fromage

www.confrerie-de-la-biere-godefroy.be

La confrérie de la bière Godefroy de Bouillon tire son nom d'une bière ambrée, la Godefroy, dont il existe une version blonde et une version blanche.

La confrérie tient son chapitre annuel à Bouillon, au mois de juin, et un autre chapitre dit extraordinaire au mois de mars, à Sedan. Elle participe également à de nombreuses manifestations à Bouillon (Saint-Eloi, fête de la chasse) mais aussi dans les Ardennes françaises.

L'hymne de la confrérie (*A nous la bonne bière, buvons la Godefroy*) a été écrit par Maurice Boyer. Truffé de succulentes contrepèteries, il est chanté à chaque chapitre.

Le saviez-vous ? Depuis sa création, la confrérie a intronisé plusieurs centaines de personnes. Et parmi celles-ci figurent quelques noms bien connus comme l'auteur de bande dessinée belge Jean-Claude Servais ou l'humoriste Patrick Timsit.

Confrérie des bouchoteurs de Pénestin

Origine : Pénestin (Morbihan)

Produits proposés : soupe de moules de bouchot, rillettes de moules de bouchot

La confrérie a tenu son premier chapitre le 25 octobre 2009 à Pénestin lors de la fête des Automnales appelée désormais Mouclades d'automne. La moule de bouchot est produite sur le bassin d'estuaire de la Vilaine, sur l'estran de plusieurs communes. Pénestin étant la principale, elle a donné son nom à l'aire d'appellation.

De chair jaune orangée, elle se distingue par son fort taux en chair et par sa saveur particulièrement appréciée des connaisseurs. Une trentaine d'entreprises assure sa production, qui est de 4000 tonnes par an.

Le saviez-vous ? Le grand conseil magistral de la confrérie est composé de 13 membres en tenue, chacun portant un titre en lien avec la mytiliculture : grand maître bouchoteur, grande dame mytilea, grande dame catineur, grand boudineur, grand débysusseur, gardien de l'estran, etc.

Confrérie de la cacasse à cul nu

Origine : Charleville-Mézières (Ardennes)

Produits proposés : cacasse à cul nu, cacass'croûte

<https://www.facebook.com/Confrérie-de-La-Cacasse-à-Cul-Nu>

Née en juillet 2001, la confrérie de la cacasse à cul nu s'attache à réhabiliter et à promouvoir un plat emblématique ardennais, à savoir une fricassée de pommes de terre connue sous le nom de la cacasse à cul nu, pour laquelle la confrérie a élaboré une recette officielle.

Présente dans de nombreuses fêtes gastronomiques ardennaises, la confrérie de la cacasse à cul nu ne passe pas inaperçue lors des défilés, avec son énorme chaudron noir posé sur un plateau de bois porté à l'épaule par quatre de ses membres, choisis parmi les plus vigoureux.

La devise de la confrérie : Tout passe, tout lasse, pas la cacasse.

Le saviez-vous ? A l'occasion du festival 2016, la confrérie a lancé une nouvelle spécialité, le cacass'croûte. Un sandwich chaud à base de pommes de terre cuites dans un roux, d'oignons et de lardons, le tout gratiné au maroilles.

Confrérie de la Carmelle

Origine : Belgique

Produits proposés : bières Carmelle, pâté, fromage

www.lacarmelle.be

Comme souvent, c'est une histoire d'amitié entre des copains bons vivants qui a donné naissance à la confrérie de la Carmelle de Doische, au début de l'année 2011, après l'achat de l'ancien carmel de Matagne-la-Petite par la commune de Doische.

Outre les bières blondes et brunes lancées en 2010, la confrérie propose également la Carmelle « Elle », une bière fruitée à base de framboise.

La confrérie assure aussi la promotion des produits de bouche élaborés par des artisans locaux à partir de ses bières : un fromage affiné à la Carmelle brune, un pâté sentant bon le terroir et un pain Spécial C, confectionné dans l'enceinte même du carmel.

Le saviez-vous ? A l'origine, l'ancien carmel de Matagne-la-Petite était la propriété des seigneurs de Vierves. La baronnie de Vierves, à cette époque, comprenait huit villages : Vierves, Oignies, Le Mesnil, Treignes, Vireux-Wallerand, Vireux-Molhain, Matagne-la-Grande et, ... Matagne-la-Petite. C'était un vaste domaine de plus de dix lieues de circonférence s'étendant de la frontière de la France à celle des Pays-Bas autrichiens.

***Confrérie du cassoulet de Castelnaudary**

Origine : Aude

Produits proposés : cassoulet de Castelnaudary

www.confrieducassoulet.com

La Grande Confrérie du Cassoulet de Castelnaudary a vu le jour le 17 janvier 1970 dans le but de défendre la tradition et la qualité du cassoulet de Castelnaudary.

Le plat qui donna naissance au cassoulet était un ragoût qui fut mis à cuire à la fin du XIVe siècle dans un plat à la forme particulière, la cassole, qui fut créé dans un village proche de Castelnaudary et qui, au fil du temps, donna son nom au plat mythique.

Le cassoulet, tel que nous le connaissons aujourd'hui, apparaît au début du XVIe siècle, car ce ne sont plus les fèves que l'on mettra à cuire, mais des haricots lingots.

Rapporté par Christophe Colomb, ce haricot fut importé en France en 1530.

En 1836, s'installe à Castelnaudary, la première fabrique industrielle de cassoulet. Il s'agit de la maison Bouissou qui produit la marque « La Renommée ».

Le saviez-vous ? En 1929, Prosper Montagné, célèbre chef cuisinier à Paris d'origine carcassonnaise, reconnaît la suprématie du cassoulet de Castelnaudary dans son ouvrage intitulé « Le Festin Occitan » : *Le cassoulet est le Dieu de la cuisine occitane. Un Dieu en trois personnes : Dieu le Père qui est le cassoulet de Castelnaudary, Dieu le fils qui est celui de Carcassonne et le Saint-Esprit, celui de Toulouse.*

***Confrérie du Chantegosier de Tautavel**

Origine : Pyrénées-Orientales

Produits proposés : vins secs rouges, rosés et blancs, muscats ambrés et tuilés

La confrérie des Chevaliers du Chantegosier a été instituée le 23 mars 1996 à Tautavel, succédant à la confrérie des Bois sans Soif de Trouillas, constituée en l'an 1991.

Son but est de promouvoir l'amour du vin, son culte et la convivialité qui l'entoure avec les producteurs du Roussillon pour qu'ils puissent véhiculer une image positive de qualité au bénéfice de tous les oenophiles. Le Chantegosier proclame son amour sans faille pour le vin de Tautavel, dans la dignité et la joie du partage.

Sa devise : *Dignum est cantare vinum dignum* (Il est juste de chanter un vin qui le mérite).

Le saviez-vous ? Chaque premier samedi de printemps se déroule la *Phénoménale Assemblée Générale Annuelle Interrégionale Libertaire Localement Exprimée*, plus connue sous le nom de Pagaille. Cet événement permet d'accueillir les nouveaux confrères et consœurs lors de la cérémonie d'intronisation. Le nouvel intronisé reçoit alors la médaille de chevalier ainsi qu'un canotier ceint du ruban catalan et le diplôme du Chantegosier.

Confrérie des chevaliers de la coquille saint-jacques

Origine : Plérin (Côtes-d'Armor)

Produits : coquilles saint-jacques

www.coquille-saint-jacques.org

Avec l'appui du département des Côtes-d'Armor et des organisations de promotion de la gastronomie et de l'économie, la confrérie des Chevaliers de la Coquille Saint-Jacques voit le jour à Saint Brieuc en 1987.

Ses buts sont de faire connaître et aimer les Côtes d'Armor, de mettre en valeur les produits de l'agriculture et de la mer et particulièrement la coquille saint-jacques et de labelliser les professionnels des métiers de bouche qui adhèrent à la charte.

Le saviez-vous ? L'origine de la coquille saint-jacques remonte à environ 570 millions d'années. Elle croise en permanence l'histoire de l'humanité. C'est au XIe siècle en Europe que Saint Jacques le Majeur l'adopte comme symbole religieux, symbole qui jalonne les routes de pèlerinage vers Compostelle. Elle est cousue et agrafée sur les chapeaux et vêtements des pèlerins.

Jurade princière de Chimay

Origine : Belgique

Produits proposés : bières de Chimay, fromages de Chimay, escavêche, bernardins

www.juradeprincièrechimay.eu

Le 31 mai 1986, lors du 500e anniversaire de la Principauté de Chimay, la confrérie chimacienne a été portée sur les fonts baptismaux par 16 Grands Jurats. Elle porte le nom de Jurade Princièrre de Chimay, jurade étant un terme de droit féodal désignant un corps de magistrats municipaux dans le sud-ouest de la France.

La confrérie a pour objectif de faire mieux connaître le Pays de Chimay et ses ressources gastronomiques : ses célèbres bières trappistes de Chimay, bien sûr, mais aussi ses réputés fromages de Chimay, ses succulentes charcuteries, l'inévitable escavêche ou encore ses délicieux bernardins.

Le saviez-vous ? Les bières trappistes de Chimay se déclinent selon plusieurs couleurs : la Chimay bleue (9% d'alcool), la Chimay rouge (7%) ou encore la Chimay dorée (4,8%). La Chimay dorée fut longtemps réservée à la communauté monastique. Elle est disponible à la vente dans les commerces depuis 2015.

Confrérie des compagnons du fromage de Neufchâtel

Origine : Neufchâtel-en-Bray (Seine-Maritime)

Produits proposés : fromage de Neufchâtel

La confrérie est née le 18 juin 1996 pour « mettre en valeur le fromage de Neufchâtel défini et consacré par son origine, son appellation et ses caractéristiques particulières ».

Né au cœur des bocages du Pays de Bray, le Neufchâtel est un fromage à pâte molle et à croûte fleurie. C'est le plus ancien des fromages normands puisqu'il en est déjà fait mention dans des écrits datant de 1035 !

Le saviez-vous ? Parmi les chevaliers qui ont déjà été intronisés au sein de la confrérie figurent des personnalités comme David Douillet, Annie Cordy, Pierre Bonte ou encore Michou.

***Confrérie de la coquille saint-jacques pêchée en Côtes d'Armor**

Origine : Côtes d'Armor

Produits proposés : velouté de saint-jacques, rillettes de saint-jacques

La coquille saint-jacques (*pecten maximus*), petit trésor de la baie de Saint-Brieuc est désormais protégée par une nouvelle confrérie, celle des coquilles uniquement pêchées en Côtes d'Armor. Elle a pour mission de promouvoir, en liaison avec les acteurs locaux publics ou privés concernés, les ressources touristiques, maritimes et agricoles du département des Côtes-d'Armor, dont la perle de la baie qu'est la coquille saint jacques.

Le saviez-vous ? La baie de Saint-Brieuc possède le plus grand gisement naturel de coquilles saint-jacques de France, avec 150 000 hectares. La pêche à la coquille saint-jacques est très réglementée (deux jours de pêche par semaine à raison de 45 minutes par jour) de façon à permettre son renouvellement. Elle est autorisée seulement de fin octobre à avril et cesse avant le développement du corail.

***Confrérie Dom Brial**

Origine : Pyrénées-Orientales

Produits proposés : Côtes du Roussillon village, muscat de Rivesaltes ambré

Labellisé *Tourisme Sud de France*, le domaine Dom Brial fut créé en 1923 à Baixas comme une réponse à l'énorme crise viticole que la France venait de traverser. Très rapidement, la notoriété de la cave s'est étendue hors des limites du Roussillon.

Dès 1963, le domaine s'est inscrit dans une démarche de valorisation en conditionnant ses premières cuvées. Ensuite, en 1977 avec l'accession à l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) Côtes du Roussillon Villages sont apparus de nouveaux besoins techniques qu'il a fallu résoudre par la mise en place de sélections parcellaires et la vinification de cuvées issues de ces sélections.

Mais le savoir-faire de Dom Brial ne s'arrête pas là. Il est incontournable sur les vins doux naturels (VDN) dont il est l'un des principaux élaborateurs, avec une capacité d'élevage supérieure à 600 000 l sous bois pour les Rivesaltes.

Le saviez-vous ? Depuis sa création, la coopérative n'a cessé de se développer. Aujourd'hui, elle regroupe 247 vigneronnes qui exploitent 2.100 hectares, pour une production annuelle moyenne de 85.000 hectolitres.

***Commanderie du Faugères**

Origine : Hérault

Produits proposés : vins de l'AOP Faugères rouges, rosés et blancs

Constituée de vignerons coopérateurs ou indépendants, en activité ou à la retraite, la confrérie souhaite faire connaître le terroir et les vins de Faugères.

Créée le 10 avril 1995, la commanderie du Faugères a pour but de conduire toutes actions, charitables, culturelles, de spectacles, développant en tous lieux l'intérêt pour l'appellation des vins de Faugères.

L'ordre bachique, vivant, actif, s'appuyant sur une réalité historique, établit et maintient des relations variées avec des professionnels ou des amateurs de vins.

Le saviez-vous ? Selon le Figaro Vin, les rouges de Faugères ont des arômes de café, de réglisse et d'épices. Les vins rosés sont définis comme souples et fruités, aux arômes de fruits rouges. Les vins blancs sont des vins frais, aux parfums d'agrumes et de fruits exotiques, avec un bon potentiel de garde.

Confrérie du fromage et de la bière de Rocroy

Origine : Rocroy (Ardennes)

Produits proposés : fromage de Rocroy, bière de Rocroy

C'est l'une des dernières nées des confréries ardennaises. Elle s'est donnée pour mission de défendre et de promouvoir le fromage et la bière de Rocroy et tout autre produit du plateau de Rocroy.

Les confrères sont vêtus de costumes de mousquetaires. En effet, une légende veut qu'au soir de la bataille de Rocroy, remportée avec panache par le Grand Condé, la victoire aurait été arrosée chez un aubergiste dont la bière et le fromage furent fort appréciés.

La devise de la confrérie est « Santé, bonheur, la Rocroy c'est la meilleure ! ».

Le saviez-vous ? Le fromage de Rocroy ne contient pratiquement pas de matière grasse car il est transformé à partir de lait écrémé. Ce qui ne l'empêche pas d'avoir du caractère. Dans les Ardennes, on l'appelle d'ailleurs le « Pueladoye », la « doye », en patois ardennais, désignant le doigt de pied !

Confrérie de la galette à suc' et du gâteau mollet

Origine : Neufmanil (Ardennes)

Produits proposés : galette à suc', gâteau mollet, mini mollet

www.galetteasuc.fr

Forte de 70 adhérents, la confrérie de la galette à suc' et du gâteau mollet a vu le jour en mars 2007 à Neufmanil. Elle s'attache à promouvoir ces deux spécialités pâtissières ardennaises auprès des autres confréries mais aussi en allant à la rencontre des écoliers et des résidents des maisons de retraite.

Le livre dans lequel elle a compilé des recettes de galette à suc' et de gâteau mollet s'est déjà vendu à plus de 950 exemplaires.

La confrérie organise son chapitre les années impaires et une fête de la galette à suc' et du gâteau mollet les années paires.

Le saviez-vous ? Si la galette à suc' est incontestablement d'origine ardennaise, le gâteau mollet semble bien avoir été inspiré par le kouglof, son cousin alsacien. Suite aux accords de Francfort, de nombreux Alsaciens sont en effet venus s'installer dans les Ardennes en 1872, avec, sans doute, leurs propres recettes dans leurs bagages.

Confrérie de la gaufrette mâconnaise

Origine : Saône-et-Loire

Produits : gaufrette mâconnaise

Spécialité locale vieille de plus de trois siècles, la gaufrette mâconnaise appartient à la famille des gaufres fines et rondes, appelées oublies au Moyen-Age.

Celles de Paris étaient vendues à plat et Furetière, en 1690, les qualifiait volontiers d'insipides, comparées à celles de Lyon, qui étaient roulées sur elles-mêmes, comme celles qui se consomment encore aujourd'hui en quantité dans le Mâconnais, à l'occasion des fêtes.

La gaufrette mâconnaise est une gaufre très fine, roulée en cigarette (une quinzaine de centimètres de long pour un diamètre de 2 à 3 centimètres), alvéolée, dorée et craquante.

La confrérie de la gaufrette mâconnaise a été créée pour assurer la promotion de ce produit, fabriqué exclusivement à Mâcon.

Le saviez-vous ? Les gaufrettes mâconnaises, à l'arôme léger de caramel, de vanille ou de citron, se montrent parfaites pour accompagner glaces, crèmes dessert, mousses au chocolat et salades de fruits.

Confrérie des grands écuyers de Valençay en Gastine

Origine : Loir-et-Cher

Produits proposés : Valençay blanc, rosé et rouge ; fromage de chèvre « Pyramide »

Valençay est la seule ville de France pouvant s'enorgueillir de deux AOC portant son nom, l'une pour les vins, l'autre pour le fromage.

Le vignoble de Valençay s'étend sur près de 150 hectares. Le Valençay rouge est le mariage de quatre cépages : le Gamay, le Côt, le Pinot Noir et le Cabernet. Le Valençay rosé reprend ces quatre mêmes cépages ainsi que le Pineau d'Aunis. Le Valençay blanc allie le Sauvignon et le Chardonnay.

Le fromage de Valençay est un fromage au lait cru de chèvre, de couleur gris bleuté. D'abord moulu à la louche, le fromager le recouvre ensuite de sel cendré.

Le saviez-vous ? A l'origine, le Valençay était de forme pyramidale mais le sommet de la pyramide a été tronqué sur décision de Talleyrand, pour ne pas déplaire à l'empereur, à qui ces pyramides risquaient de rappeler sa désastreuse campagne d'Egypte.

Confrérie de la Grusalle et de la Trappiste de Rochefort

Origine : Rochefort (Belgique)

Produits proposés : Grusalle (liqueur de groseille verte), bières Trappistes

<https://fr-fr.facebook.com/ConfrerieDeLaGrusalleDeRochefort>

Cette confrérie, créée en 1982, assure la promotion du terroir rochefortois et perpétue les traditions relatives à l'usage de la groseille verte dont est issue la liqueur "Grusalle" (qui signifie groseille en wallon). Les fameuses bières (6 - 8 - 10) produites depuis le 16e siècle par les moines trappistes de l'abbaye Saint-Rémy à Rochefort sont aussi proposées par cette confrérie qui vit au rythme de sa cité au pied du château comtal.

Le saviez-vous ? Ne vous fiez pas à leurs numéros. La Rochefort 6 titre en réalité 7,5% d'alcool. On passe ensuite à 9,2% pour la Rochefort 8 et à 11,3% pour la Rochefort 10, ce qui en fait la bière trappiste contenant le plus gros pourcentage d'alcool.

Confrérie de la hure d'Elmont

Origine : Aiglemont (Ardennes)

Produits proposés : hure, bière Puch'lote

La confrérie de la hure d'Elmont (Elmont étant l'ancien nom d'Aiglemont) regroupe des amateurs de hure ayant souhaité remettre au goût du jour cette spécialité charcutière qui a été peu à peu supplantée par le fromage de tête. La confrérie élabore sa hure à partir d'une recette trouvée dans un livre de charcuterie datant de 1942.

La confrérie propose aussi une bière, la Puch'lote (du nom de la source qui alimentait l'ancienne brasserie d'Aiglemont). Il s'agit d'une bière blonde qui peut être agréablement aromatisée à la myrtille.

Le saviez-vous ? La tenue des confrères, baptisés Groins ou Grands Groins, reprend les couleurs de la commune d'Aiglemont : le rouge, qui symbolise l'ardeur des anciens carriers et cloutiers, et le vert, pour rappeler que le village était un pays de sources.

***Confrérie de l'illustre cour des seigneurs de Corbières**

Origine : Aude

Produits proposés : vins de Corbières

La confrérie participe à la défense de la région des Corbières et des ses vins, aider à la promotion du folklore, des arts et des lettres de cette région et favorise le rayonnement de l'agriculture, du commerce, du tourisme et de l'industrie des Corbières.

Elle représente l'appellation contrôlée la plus vaste du Languedoc. Ses vins puissants ou très élégants de rondeur et de beaux fruits mûrs, qui sont autant de sujets de découverte lorsque leur dégustation évoque l'esprit d'aventure et de quête de l'expression la plus sensuelle que l'on puisse trouver au fond de la coupe.

Le saviez-vous ? En prêtant serment, les confrères s'engagent à célébrer toujours le verre en main *Con bi pur de nostre plant*, santé du corps et de l'esprit, flamme du terroir comme le cyprès sur nos garrigues qui nous montre le chemin du ciel, à faire aimer à tous nos Corbières sans qu'il soit porté atteinte à nos paysages, à nos coutumes, à notre langue occitane qui nous unit comme son vin.

Confrérie du jambon sec d'Ardennes

Origine : Charleville-Mézières (Ardennes)

Produits proposés : jambon sec d'Ardennes

<https://fr-fr.facebook.com/Confrérie-du-jambon-sec-dArdenne-de-France>

Doyenne des confréries ardennaises, la confrérie du jambon sec d'Ardennes a fêté en 2015 son 30e anniversaire.

Depuis mars 2015, le jambon sec d'Ardennes et sa noix bénéficient d'une indication géographique protégée (IGP) qui garantit son aire géographique de fabrication et sa qualité.

Pas moins de 18 contrôles sont effectués entre la réception du produit brut et sa mise sur le marché, qui n'intervient qu'après douze mois de sèche.

Le saviez-vous ? Le jambon sec d'Ardennes est issu d'une vieille tradition de salaison qui se pratiquait dans les fermes ardennaises. Les cochons étaient engraisés jusqu'à l'hiver puis abattus et les jambons restaient à sécher plusieurs mois dans les greniers ou les granges.

***Confrérie des Mange Tripes d'Alès**

Origine : Gard

Produits proposés : bocaux de tripes cuisinées

La confrérie est une ambassadrice du bien-manger au travers de la défense et de la mise en valeur de la qualité des tripes de l'abattoir d'Alès. Elle privilégie la recette ancestrale et des tripes à la mode alésienne et en assure la promotion.

La confrérie a été fondée le 13 octobre 1999 par Jacques Boissin, avec l'encouragement de Max Roustan, député-maire d'Alès, sous le parrainage de la compagnie des vins du Gard. Sa réputation est aujourd'hui bien établie dans le département du Gard et même en région du Languedoc.

Elle rayonne sur toute la région des Cévennes et se déplace pour rendre des visites amicales à ses voisins.

Le saviez-vous ? Les confrères portent la cape blanc-crème (à l'intérieur rouge) aux couleurs d'Alès, un tricorne vert brodé d'or et une médaille comportant l'aile blanche de la ville et un chaudron.

***Confrérie du marron de Redon en Bretagne**

Origine : Redon (Ille-et-Vilaine)

Produits : crème de marrons, pâte à tartiner, sirop de châtaigne, cidre à la tireuse

La confrérie du marron de Redon en Bretagne a été créée en mai 1982. Les couleurs des tenues sont celles de l'automne : verte comme la bogue, ocre comme la châtaigne et le marron, dorée comme la feuille d'automne. Les coiffures des hommes rappellent celles des head masters des universités anglo-américaines, celles des femmes un marron. Des gants blancs complètent l'uniforme.

Le saviez-vous ? L'idée de concevoir une terrine de volailles aux marrons taquina un jour l'esprit de Jean-Marc Chandouineau, grand maître gustateur de la confrérie. Il fit part de son projet à la confrérie qui accepta de présenter la terrine de volailles aux marrons pour la foire Teillouse, foire qui se déroule depuis le Moyen-Age. Depuis, un concours national de terrine de volailles aux marrons est organisé chaque année.

***Confrérie des Mollassons de Warnant**

Origine : Belgique

Produits proposés : beignets d'escargots, bière La Caracole, bière La Saxo

<https://confrerielesmollassons.org>

C'est en 1986, à Yvoir, charmant village situé en Haute Meuse Dinantaise, que la famille Frolli s'est lancée dans l'élevage d'escargots avant de s'installer, deux ans plus tard, dans l'ancienne gare ferroviaire de Warnant, dans la sinueuse et verdoyante vallée de la Molignée.

La confrérie des Mollassons de Warnant, quant à elle, a vu le jour en 1993 afin de promouvoir ce gastéropode mais aussi la splendide vallée de la Molignée. Elle a pour cela imaginé une recette : un petit gris enrobé d'une pâte à beignet à base de bière, passé à la friture et servi avec une mayonnaise à l'ail. La bière utilisée est la Caracole, une bière ambrée non filtrée de haute fermentation, qui titre 7,2% d'alcool et subit une refermentation en bouteille.

Le saviez-vous ? La Caracole est brassée à l'ancienne à Falmignoul (Dinant) dans des cuves de cuivre chauffées au feu de bois, dans une bâtisse pittoresque datant du 18e siècle. A la dégustation, on y trouve des pointes de fleur d'oranger, de café et de cachou.

Confrérie du pain d'épices de Saint-Grégoire de Nicopolis

Origine : Loiret

Produits proposés : pain d'épices, biscuits, financiers, meringues

Evêque arménien ayant vécu sept ans près de Pithiviers, Saint Grégoire de Nicopolis avait coutume de partager un gâteau composé de farine de seigle, de miel et d'épices avec les prêtres ou les chrétiens qui venait le visiter le dimanche.

Née en 2002 à Pithiviers, la confrérie du pain d'épices de Saint-Grégoire de Nicopolis compte plusieurs représentants hors du Loiret, dont deux Marnais, fidèles au festival depuis plusieurs années.

Le saviez-vous ? Saint Grégoire de Nicopolis se privait de tout aliment quatre jours de la semaine et les trois autres jours, il ne mangeait qu'après le coucher du soleil. Il n'acceptait les aumônes des habitants de Pithiviers que pour les distribuer ensuite aux pauvres du pays.

Confrérie de la salade au lard

Origine : Sedan (Ardennes)

Produits proposés : salade au lard

C'est à la suite d'un pari entre trois copains, qui prétendaient chacun connaître la meilleure recette de cette spécialité, qu'est née la confrérie de la salade au lard, en 2001.

La confrérie organise régulièrement des concours gastronomiques autour de ce plat traditionnel complet, facile à réaliser, avec des ingrédients dont chaque famille disposait au 19^e siècle en élevant son cochon et en entretenant son potager : du lard, des « canadas » (pommes de terre) et des « pichalits » (pissenlits) fraîchement cueillis.

Le saviez-vous ? A chacun de ses chapitres, la confrérie organise un concours de la meilleure salade au lard et remet aux lauréats des crétons d'or, d'argent et de bronze, du nom que les Ardennais donnent aux petits morceaux de lard frits.

***Consulat de Septimanie**

Origine : Pyrénées-Orientales

Produits proposés : vins de la région de Narbonne

Au service du Pays Narbonnais et de l'ensemble de la région, le Consulat de Septimanie a pour objet de servir le prestige et de diffuser la renommée historique des vins de l'ancienne Narbonnaise, dénommée par la suite Septimanie et dont Narbonne est la capitale.

La confrérie se veut l'héritière des consuls de Narbonne qui administraient la ville dès le XIII^e siècle. Le costume qu'elle porte est la réplique exacte de la robe des consuls du XVII^e siècle.

Le saviez-vous ? Le consulat de Septimanie est une des plus anciennes confréries du Languedoc. Sa renaissance remonte à 1963 avec pour mission de promouvoir les vins de la région de Narbonne, et plus particulièrement les productions des vignobles de la Clape, du Quatourze et des Côteaux de Narbonne.

Confrérie des Sossons d'Orvaulx

Origine : Belgique

Produits proposés : bière d'Orval, fromage d'Orval, pâté gaumais

www.sossonsdorvaulx.be

Née le 17 juin 1977, la confrérie compte de nombreux membres médaillés et même togés, originaires des départements voisins des Ardennes et de la Meuse. Elle fait la promotion des activités touristiques, de la gastronomie et de la vie artistique des régions situées autour d'Orval. Elle met en valeur les spécialités gaumaises (dont le célèbre pâté gaumais) et la délicieuse trappiste brassée à l'abbaye.

Elle a été la première invitée d'honneur du festival, en 2004, et lui a toujours été fidèle depuis.

Le saviez-vous ? En l'an 1076, la duchesse Mathilde de Toscane perdit son alliance nuptiale en or en trempant sa main dans une source. Elle adressa aussitôt une prière à la Vierge, en faisant le vœu de construire un monastère à cet endroit si elle retrouvait sa bague. C'est alors qu'une truite sortit de l'eau, tenant l'anneau d'or dans sa gueule. La légende d'Orval était née.

Confrérie du Taste-Cerises de Biercée

Origine : Belgique

Produits proposés : pâté aux cerises, flambée, bières de la distillerie

www.taste-cerise.be

A Biercée, village essentiellement rural, la culture de la cerise s'est intensifiée vers 1850 et à partir de 1875, elle est devenue le fruit fétiche de la fête locale. La confrérie du Taste-Cerises de Biercée a vu le jour en 1975 pour mettre en valeur les coutumes et les traditions culinaires du pays de Biercée, notamment la tarte aux cerises et la flambée, un alcool de cerises élaboré par la distillerie locale, délicieuse harmonie d'eau de vie et de belles cerises entières macérées pendant un an, qui se boit fraîche ou chaude.

Le saviez-vous ? Chaque année, la confrérie confectionne une tarte géante réalisée à partir de farine d'épeautre. D'un diamètre de 1,65 mètre et d'un poids de près de 130 kilos, son nappage contient plus de 12.000 cerises.

Confrérie Tchantchès

Origine : Belgique

Produits proposés : bière ambrée (la Dju'la), bière blanche (la Mameye) et boukète (crêpe)

www.confrerie-tchantches.be

C'est un soir d'avril 1969, à Liège, qu'un groupe de joyeux compagnons décida de créer la confrérie Tchantchès, du nom d'un personnage typique du théâtre de marionnettes liégeois, le but étant de faire renaître certaines traditions folkloriques et gastronomiques liégeoises disparues.

Les produits défendus par la confrérie sont la Dju d'la, une bière brune de haute fermentation mais au taux d'alcool relativement bas (6,5%), désaltérante grâce au mélange de deux épices (coriandre et gingembre), la Mamèye, une bière blanche aux arômes de cannelle et de zestes d'agrumes, et la bouquette, une crêpe dont la pâte levée de blé noir est agrémentée de raisins secs.

Le saviez-vous ? Les membres de la confrérie portent des costumes représentant des personnages historiques : Charlemagne, son neveu Roland mais aussi les quatre fils Aymon (Renaud, Allard, Guichard et Richard), qui s'opposèrent à l'empereur avec ardeur, et qui ont donné naissance à l'une des plus célèbres légendes ardennaises.

***Commanderie des Torsades de Frontignan**

Origine : Hérault

Produits : muscat de Frontignan AOC

La Commanderie des Torsades de Frontignan a pour but le maintien de la tradition qui a pris son origine du XIIe siècle. Elle sert principalement à honorer le muscat de Frontignan, à mettre en valeur et à faire connaître les qualités gustatives de ce cru. Elle apporte son appui aux initiatives en vue d'une meilleure connaissance du Frontignan.

Le saviez-vous ? La légende dit que la bouteille de muscat fut torsadée par Hercule qui voulait en avaler les dernières gouttes. Mais la réalité, c'est que c'est un maître verrier marseillais qui, seul, eut l'idée de déposer le modèle de cette bouteille en 1912.

Confrérie des Tripaphages

Origine : Château-Gontier (Mayenne)

Produits : Godebillaux

www.tripaphages.fr

Créée en 1994, la confrérie des Tripaphages veut remettre à l'honneur les abats, en promouvoir la diversité des goûts, retrouver l'histoire majestueuse de ces bas morceaux et faire apprécier leur valeur nutritive.

La confrérie tient chaque année son grand chapitre le troisième samedi de mars. Avec toujours la même volonté de combattre le marketing des industries alimentaires qui pousse le consommateur à manger des viandes au goût standardisé pour au contraire lui faire découvrir ou redécouvrir les saveurs délicates d'une cervelle à la crème, d'un onglet aux échalotes, d'une langue sauce piquante, d'une andouillette grillée avec une sauce aux Coteaux du Layon ou d'une tête de veau sauce gribiche.

Le saviez-vous ? Les Tripaphages ont leur spécialité : les godebillaux. Il s'agit de tripes de bœuf confites dans du cidre pendant quinze à dix-sept heures, sur un lit de poireaux, d'oignons et de carottes, le tout relevé d'épices rares dont la confrérie garde le secret.

Ordre de la ficelle picarde amiénoise et des produits du terroir

Origine : Somme

Produits proposés : ficelle picarde, rabote picarde, vin La Ficelle, fromage le rollot

L'ordre de la ficelle picarde amiénoise et des produits du terroir est une association ayant pour but de promouvoir les recettes gastronomiques de la région amiénoise et notamment la ficelle picarde, une crêpe fourrée d'une duxelles de champignons et d'échalotes.

Elle s'attache à mettre les produits régionaux à l'honneur et à faciliter les échanges gastronomiques entre épicuriens, qu'ils soient amateurs ou professionnels.

Le saviez-vous ? La véritable ficelle picarde a été créée dans les années 1950 à Amiens, par le cuisinier Marcel Lefèvre. A l'occasion de la foire exposition de la Hotoie, à Amiens, un repas était servi aux notables du département et chaque restaurateur d'Amiens devait participer à l'élaboration du menu.

***Confrérie Xuclatap les grands vinaigres**

Origine : Pyrénées-Orientales

Produits : vinaigres

La confrérie des grands vinaigres contribue à la promotion des bons vinaigres dans la gastronomie et s'inscrit dans la tradition viticole.

Elle agit pour faire apprécier à leur juste valeur les qualités des grands vinaigres et faire connaître le mystère de leur origine par la transformation traditionnelle des grands vins dont ils sont issus. Elle s'attache aussi à favoriser le rapprochement des maîtres vinaigriers et bouchonniers afin de réunir en toute fraternité les amis du vinaigre, du vin et de la vigne.

C'est pour cela que sa devise, en catalan, lui ordonne de jumeler en toute confraternité les grands vinaigres et vignobles afin que les cœurs se lient : Agermanem Grans Vinagres I Vinyers, Els Cors Se Lligen.

Le saviez-vous ? En français, le nom catalan Xuclatap se traduit par « suce bouchon ». Il rappelle l'importance décisive du bouchon dans la naissance des produits de la vigne. Il n'existe de grand vin que si le récipient est bien bouché. Mais il ne peut naître de grand vinaigre que si le récipient est bien débouché. En portant un bouchon en sautoir, chaque membre de la confrérie permet le débouchage d'une barrique et favorise la naissance du vinaigre.

Les producteurs

Cidrerie de Warnécourt : cidre, poiré, jus de pomme, eau de vie de cidre, alcools.

Aux Saveurs d'Ardennes : charcuteries, salaisons, produits régionaux.

Le roi du chichi : glaces, granités.

Société ardennaise de brasserie : bières Ardwen.

Haybes Salaisons : jambon d'Ardennes, charcuteries et salaisons.

Brasserie d'Arthur : bières Cuvée d'Arthur, cola, limonade.

De malt et d'ô : bières de la PBA.

Jean-Pierre Fery : miel, pain d'épice.

Ferme de Saint-Quentin : fromages de brebis, produits cosmétiques.

La confiserie ardennaise : bonbons, sucettes, nougats.

Atelier Contal : farines.

Safran et plaisirs gourmands : safran et produits dérivés.

Ferme des Demoiselles : fromages, yaourts, tartines de chèvre.

Drink's Euro Boissons : bière Charles de Gonzague.

Jean-Claude Drumel : tableaux, portraits.

L'artisan costumier : toges de confréries.

Le programme

Samedi 7 mai

A 9 h 30, défilé de toutes les confréries participantes place Ducale et rue piétonne. Elles seront accompagnées en musique par le bagad Arduinn et la fanfare des *Maqueux d'Saurets*.



Ambiance assurée avec le bagad Arduinn.

11 heures : inauguration du 17^e festival des confréries en Ardenne.

SUR LA PLACE DUCALE

Bagad Arduinn de 14 h à 14 h 30 et de 16 heures à 16 h 45 ; *Maqueux d'Saurets* de 15 h à 15 h 40 et de 18 h à 18 h 30 ; *Funky Jazz Gang* de 17 h à 17 h 45 et de 18 h 30 à 19 h 30.

SOUS LE CHAPITEAU

Concert du groupe *Amélie and Kauss* de 20 h à 22 h.

Dimanche 8 mai

SUR LA PLACE DUCALE

Moktar Sound System (fanfare de la Sorbonne) de 14 h à 14 h 45, de 16 h à 16 h 45 et de 17 h 45 à 18 h 30 ; *Karpatt Show* de 15 h à 15 h 45 et de 17 h à 17 h 45.

SOUS LE CHAPITEAU

Chapitre exceptionnel de la confrérie *Commende Majeure du Roussillon*, invitée d'honneur du 17^e festival des confréries, à 11 h.

All Music Club de 12 h 30 à 13 h 45.

Et aussi...

Fifres et tambours du Hainaut ; ferme pédagogique, tir à l'arbalète laser ; réalisation et dégustation de recettes par les chefs ardennais ; orgue de barbarie itinérant ; maquillage pour enfants ; clown, etc.